notice MP 572_06 2/11/06 16:48 Page 1

White Brown
ELECTROMENAGER

Machine à pain
Bread maker

MP 572 "La Tessara 1.1"

MODE D'EMPLOI
USER MANUAL

WEB

notice MP 572_06 2/11/06 16:48 Page 2

LA TESSARA
du pain pour tous !

Dans la Rome antique, la fabrication du pain était déjà très élaborée et la misère omniprésente. Très tôt, pour éviter les troubles, les Empereurs distribuèrent gratuitement le pain aux chômeurs de plus en plus nombreux. Bientôt le phénomène prit une ampleur inouïe et le nombre de bénéficiaires quintupla en moins d'un siècle.

A la fin de l'Empire romain, ce droit au pain gratuit devint un droit héréditaire et le jeton que l'on devait présenter contre le pain se transmettait de père en fils.
C'est ce jeton, symbole du « droit au pain pour tous », qui est appelé LA TESSARA.

notice MP 572_06 2/11/06 16:48 Page 3

FRANÇAIS

WHITE & BROWN *vous félicite d'avoir choisi ce produit et vous remercie de votre confiance. Pour votre confort et votre sécurité, votre article a été vérifié à toutes les étapes de sa fabrication et a passé avec succès tous nos tests de qualité. Nos produits sont conçus pour vous plaire tant par leur design que par leur facilité d'utilisation et dans l'objectif constant de vous apporter complète satisfaction.*

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Dans toute utilisation d'appareils électriques,
des précautions de base sont à respecter.
Lire attentivement cette notice avant la première utilisation de l'appareil.

- Vérifier que le voltage indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celui de votre installation électrique. Si ce n'est pas le cas, adressez-vous au revendeur et ne branchez pas l'appareil.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- Ne jamais laisser à la portée des enfants et ne pas les laisser utiliser l'appareil seuls.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique. Il doit être utilisé selon les instructions du manuel. Ne jamais l'employer pour d'autres usages.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Respecter les instructions pour le nettoyage.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur. Cet appareil doit être utilisé dans un endroit sec.
- Ne pas utiliser l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
- Ne jamais utiliser l'appareil sur ou près de surfaces chaudes.
- Ne jamais déplacer ou débrancher l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation.
- Débrancher l'appareil avant de le nettoyer ou d'effectuer le remplacement d'un élément.
- Vérifier régulièrement l'état du cordon d'alimentation. Ne jamais utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation, la prise ou l'appareil sont endommagés.
- Le cordon d'alimentation ne doit en aucun cas être en contact avec les parties chaudes de l'appareil. Si le cordon chauffe anormalement, contacter un réparateur agréé.
- Ne jamais réparer l'appareil vous-même. Vous perdriez le bénéfice de la garantie. Comme tout appareil électrique, il doit être réparé par une personne qualifiée. De même, le changement du cordon d'alimentation représente un réel danger et il est nécessaire de contacter un réparateur agréé.

Précautions spécifiques :

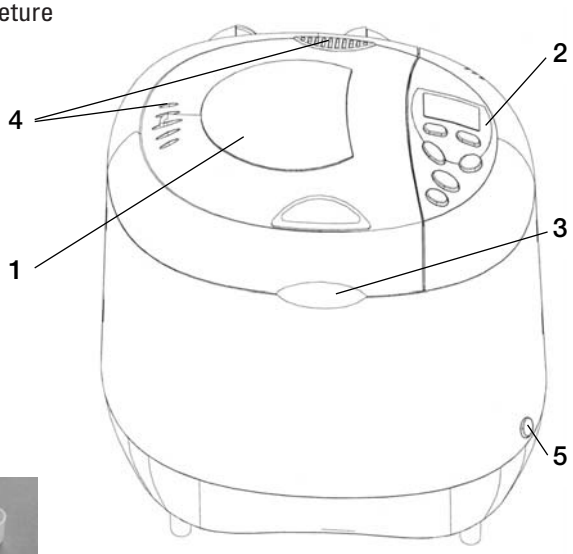
- Ne jamais toucher les surfaces chaudes de l'appareil.
- Avant d'utiliser l'appareil, le placer dans un endroit dégagé, de façon à ce que l'air puisse circuler tout autour. Veiller à ce qu'aucun objet ne soit posé dessus.
- La longueur du cordon de cet appareil a été calculée pour réduire les risques d'accidents. Si il est trop court, utiliser une rallonge en veillant à ne pas la laisser pendre sur la surface de travail et prendre toutes les précautions utiles pour qu'on ne puisse pas se prendre les pieds dedans ou la tirer accidentellement.
- Au cours de son fonctionnement, l'appareil ne doit pas être mis en contact avec des matériaux inflammables, par exemple des rideaux, tissus, etc…
- Ne pas utiliser sur une surface craignant la chaleur ni à proximité d'une plaque de cuisson électrique ou à gaz.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en fonctionnement ou pour le nettoyer. Toujours veiller à ce que l'appareil soit en position « arrêt » avant de le débrancher.
- Prendre toutes les précautions nécessaires pour sortir la cuve lorsqu'elle est chaude
- L'appareil doit être utilisé dans une pièce où la température ambiante est comprise entre 15 et 34 °C afin de donner des résultats satisfaisants.

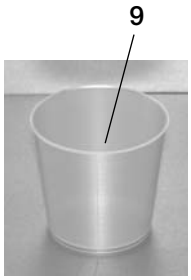
LE FABRICANT NE SAURAIT ÊTRE TENU POUR RESPONSABLE DE LA MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL.

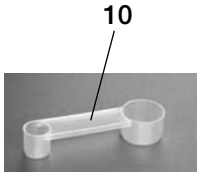
CONSERVER SOIGNEUSEMENT CE MODE D'EMPLOI.

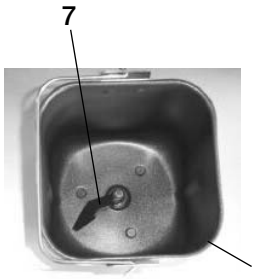
DESCRIPTION DE L'APPAREIL

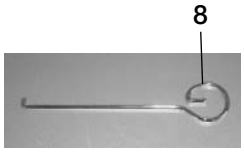
1. Hublot de contrôle
2. Tableau de bord
3. Poignée d'ouverture et de fermeture
4. Bouches d'aération
5. Bouton M/A
6. Cuve à pain
7. Pale de pétrissage
8. Crochet
9. Verre doseur
10. Cuillère doseuse











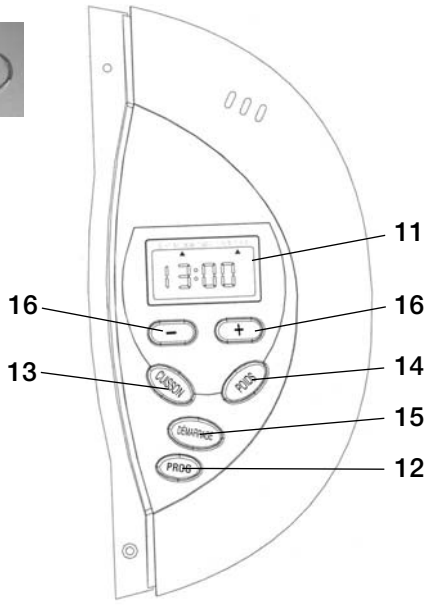


Tableau de bord :

11. Ecran de contrôle
12. Sélection des programmes
13. Sélection de la cuisson
14. Sélection du poids
15. Démarrage/arrêt du programme
16. Réglage programmation horaire « + » et « - »

notice MP 572_06 2/11/06 16:48 Page 6

DESCRIPTION DU TABLEAU DE BORD

• Prog (12) : appuyer sur cette touche pour sélectionner votre programme parmi les 12 disponibles (voir page 7). Une pression correspond à un programme.
A chaque pression un bip se fait entendre et les programmes défilent à l'écran.

• Cuisson (13) : appuyer sur cette touche pour sélectionner la dorure du pain : croûte légèrement dorée, moyennement dorée ou bien dorée. Une pression correspond à un type de dorure. A chaque pression un bip se fait entendre et les modes de cuisson défilent à l'écran.

• Poids (14) : appuyer sur cette touche pour sélectionner la taille du pain : 750 g ou 1,1 Kg. Une pression correspond à une taille de pain. A chaque pression un bip se fait entendre et les poids défilent à l'écran.

• Démarrage (15) : lorsque vous avez sélectionné votre programme, la taille du pain et le type de cuisson désiré, appuyez sur la touche « démarrage » pour lancer le programme, un bip se fait entendre et les deux points entre les heures et les minutes clignotent.
Pour arrêter le programme, appuyer environ 2 secondes sur la touche « démarrage », un bip se fait entendre et les deux points entre les heures et les minutes sont fixes.

• Programmation horaire « + » et « - » (16) : pour différer le démarrage de la machine.
Sélectionner le programme, le poids et la cuisson du pain : le temps nécessaire à la réalisation complète du pain apparaît.
Appuyer ensuite sur la touche « + » jusqu'à l'affichage du temps désiré (une pression = 10 minutes), appuyer sur la touche « - » pour réduire la durée si nécessaire, votre pain sera ainsi prêt à la fin du temps affiché.
Appuyer sur la touche "démarrer" pour activer la programmation horaire.
Avant d'utiliser cette fonction, nous vous conseillons de tester quelques recettes au préalable. Eviter d'utiliser des denrées périssables telles que les œufs ou le lait frais.

Exemple : il est 20h30. Vous voudriez que votre pain soit prêt à 7h demain matin, c'est à dire dans 10h30. Appuyez sur la touche « + » jusqu'à ce que 10:30 apparaisse. Le pain sera prêt dans 10h30 soit à 7h le lendemain matin.

• Maintien au chaud. Le pain est automatiquement maintenu au chaud pendant 60 minutes après la fin de la cuisson.
Si vous souhaitez retirer le pain juste après la cuisson, appuyez sur la touche « démarrage » pendant 2 secondes pour arrêter le programme.

MESSAGES D'ERREURS

- si le message « H:HH » s'affiche quand vous appuyez sur la touche « démarrage », cela signifie que la température intérieure de l'appareil est encore trop élevée. Appuyer sur la touche « arrêt » et ouvrir le couvercle pour laisser refroidir l'appareil pendant 10 à 20 minutes.
- Si le message « E:EE » s'affiche quand vous appuyez sur la touche « démarrage », cela signifie que la sonde de température est déconnectée. Contactez le service après-vente ou un réparateur agréé.

LES PROGRAMMES

1- Normal : pétrir, lever et cuire du pain normal
2- Français : pétrir, lever et cuire du pain avec une durée de levée plus longue
3- Pain complet : pétrir, lever et cuire du pain complet
4- Rapide : pétrir, lever et cuire rapidement
5- Pain brioché : pétrir, lever et cuire du pain brioché
6- Ultra-rapide I : pétrir, lever et cuire 750 g de pain dans un laps de temps très court
7- Ultra-rapide II : pétrir, lever et cuire 1,1 kg de pain dans un laps de temps très court
8- Pâte : pétrir et lever sans cuire
9- Confiture : mélanger et cuire des fruits additionnés à du sucre
10- Gâteau : pétrir, lever et cuire une pâte à gâteau
11- Cake : pétrir, lever et cuire une pâte à cake
12- Cuisson : uniquement cuire sans pétrir ni lever

Durée des programmes :

Progr./Poids	750g	1,1 kg	Exemples de réalisations
1.Normal	2h53	3h00	Pain blanc
2.Français	3h40	3h50	Pain blanc
3.Pain complet	3h32	3h40	Pain complet
4.Rapide	1h40	---	Pain 5 céréales, gâteau
5.Pain brioché	2h50	2h55	Pain brioché
6.Ultra rapide I	1h10	---	Pain réalisé avec une levure à levée rapide
7.Ultra rapide II	---	1h15	Pain réalisé avec une levure à levée rapide
8.Pâte	1h30	---	Pâte à pizza
9.Confiture	1h20	---	Confiture
10.Gâteau	2h50	---	Gâteau
11.Cake	2h55	3h00	Cake
12.Cuisson	1h00	---	---

UTILISATION

Première utilisation :

Nettoyer la cuve à pain et les parois intérieures de l'appareil. La cuve est munie d'un revêtement anti-adhésif, ne pas utiliser d'objets pointus. Huiler légèrement la cuve et faire tourner à vide pendant 10 minutes environ sur le programme 1. Il est inutile de régler le poids du pain ou la dorure, utiliser ceux programmés par défaut.
Pour arrêter la machine appuyer sur la touche "Démarrer" pendant plusieurs secondes. Nettoyer à nouveau et placer la pale sur son axe.

Mise en marche ;

- Sortir la cuve et placer la pale à pétrir sur son axe dans la cuve à pain.
- Placer les ingrédients dans la cuve. Tous les ingrédients même les liquides doivent être à température ambiante. Respecter l'ordre mentionné ci-après.
- Replacer la cuve dans la machine et fermer le couvercle.
- Brancher l'appareil et appuyer sur le bouton « M/A », un bip se fait entendre et le chiffre « 3:00 » apparaît dans le cadran. Les deux points entre les chiffres « 3 » et « 00 » sont fixes. L'appareil est prêt à fonctionner et est réglé automatiquement sur le programme 1 (pain normal).
- Sélectionner le programme, la taille du pain et le type de cuisson.
- Programmer une heure de départ différé si désiré.
- Appuyer sur la touche « démarrage », les « : » clignotent. Le cycle programmé débute. Pendant les programmes « basique », « français », « pain complet », « pain brioché » ou « pain de mie », de courts bips se font entendre durant la seconde phase de pétrissage. Cela vous informe que les ingrédients supplémentaires peuvent être ajoutés.
- En fin de cuisson l'appareil émet un bip et se met automatiquement en mode « maintien au chaud » pour une heure. Quand 10 bips se font entendre, le programme est complètement terminé. Sortir la cuve en effectuant un quart de tour vers la droite (prendre soin de ne pas se brûler). Retourner la cuve et la remuer doucement jusqu'à ce que le pain sorte. Si la pale reste dans le pain, la retirer à l'aide du crochet (8). Laisser le pain refroidir 30 minutes avant de le déguster.
- Appuyer sur le bouton « M/A » pour éteindre l'appareil.

NOTE : pour arrêter la machine en cours de fonctionnement, appuyer pendant quelques secondes sur la touche "démarrer".

Utilisation du crochet (8):

Lorsque la pale est restée dans le pain, insérer cette partie du crochet dans la pale, et tirer doucement vers vous, afin d'extraire la pale sans abîmer le pain.

Partie du crochet permettant de sortir la cuve en effectuant 1/4 de tour vers la droite

notice MP 572_06 2/11/06 16:48 Page 9

CONSEILS

• IMPORTANT : Les ingrédients doivent toujours être placés dans la cuve selon l'ordre suivant :

1- Beurre ou huile
2- Les liquides : eau, lait, œufs …
3- Une partie de la farine (pour recouvrir les liquides)
4- Sucre
5- Sel
6- Lait en poudre
7- La farine restante (pour recouvrir les ingrédients)
8- La levure (doit être en contact uniquement avec la farine)
Pour la réalisation de pain, toujours utiliser de la levure de boulanger.

• Le programme ultra-rapide :

La machine peut réaliser du pain en moins d'une heure avec les menus ultra rapide, le pain sera un peu plus dense. Il est conseillé d'utiliser de l'eau chauffée (aux environs de 48-50°C) et une levure à « montée rapide ». Ne pas utiliser de levure sèche pour ce programme.

• La farine d'épeautre :

Pour obtenir un pain aéré et une mie très légère, nous vous conseillons d'utiliser de la farine d'épeautre (voir livret de recettes).

• Nous vous conseillons de laisser votre pain reposer à température ambiante pendant 30 minutes avant de le déguster.

Attention :

• ne jamais ouvrir l'appareil lorsque le pain est en cours de levée ou de cuisson.
• quand vous démoulez votre pain, vérifiez que la pale n'est pas restée à l'intérieur de celui-ci. Si c'est le cas, retirez-la à l'aide du crochet (8) en prenant soin de ne pas vous brûler.

NETTOYAGE

• Débrancher la machine et la laisser refroidir avant de commencer le nettoyage.
• Cuve à pain : nettoyer l'intérieur et l'extérieur de la cuve à l'aide d'un chiffon humide. Ne pas utiliser de grattoirs ou d'abrasifs.
• Pale de pétrissage : la démonter de l'axe et la nettoyer à l'aide d'un chiffon humide. Si la pale est difficile à démonter, laisser tremper dans la cuve quelques minutes.
• Couvercle et fenêtre d'affichage : le couvercle peut être démonté : entrouvrir le couvercle à mi-hauteur, puis effectuer une pression vers la droite, puis vers la gauche. Nettoyer le couvercle, l'intérieur et l'extérieur de la machine avec un chiffon doux et humide.

notice MP 572_06 2/11/06 16:48 Page 10

DÉCOMPOSITION DES CYCLES

LE TABLEAU SUIVANT DÉCOMPOSE LE TEMPS DE CHAQUE CYCLE. CES DURÉES SONT EXPRIMÉES EN MINUTES.

PROGRAMME	**Normal** ①		**Français** ②		**Pain Complet** ③		**Rapide** ④	**Pain Brioché** ⑤		**Ultra rapide I** ⑥
POIDS / CYCLES	750 g	1,1 kg	750 g	1,1 kg	750 g	1,1 kg	750 g	750 g	1,1 kg	750 g
Pétrissage 1	9	10	16	18	9	10	7	10	10	11
Levée 1	20	20	40	40	25	25	5	5	5	--
Pétrissage 2	14	15	19	22	18	20	8	20	20	--
Levée 2	25	25	30	30	35	35	--	30	30	--
Levée 3	45	45	50	50	70	70	--	55	55	17
Cuisson	60	65	65	70	55	60	80	50	55	42
Maintien au chaud	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60

PROGRAMME	Ultra rapide II (7)	Pâte (8)	Confiture (9)	Gâteau (10)		Cake (11)	Cuisson (12)
POIDS / CYCLES	1,1 kg	750 g		750 g	1,1 kg	750 g	
Pétrissage 1	12	20	--	15	15	8	--
Levée 1	--	--	--	40	40	5	--
Pétrissage 2	--	--	--	5	5	6	--
Levée 2	--	30	--	25	25	30	--
Levée 3	20	40	--	40	40	35	--
Cuisson	43	--	15 + 45	50	55	70	60
Maintien au chaud	60	--	20 (repos)	60	60	60	60

notice MP 572_06 2/11/06 16:48 Page 11

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES :
« Le pain s'effondre et a la forme d'un cratère »	- Votre pâte est trop liquide : la pâte doit être souple et molle, coller légèrement aux parois. Au bout d'environ 10 minutes de pétrissage, la cuve de votre machine doit être propre et la pâte doit être lisse, élastique et ne plus coller aux parois. - Si la pâte est trop liquide, rajoutez de la farine cuillerée par cuillerée en attendant quelques minutes entre chaque rajout afin d'arriver à la bonne consistance. - Votre pâte est trop sèche : si la pâte est trop sèche procédez de la même manière en rajoutant du liquide utilisé dans la fabrication du pain en cours. - Votre pâte est trop sucrée : réduisez la quantité de sucre au pain suivant. Si vous ajoutez des ingrédients sucrés, ils augmenteront la valeur en sucre du pain. - Votre pâte contient trop de levure : réduisez un peu la levure au pain suivant. - Votre pâte ne contient pas assez de sel : augmentez la quantité de sel au pain suivant (quantité minimum de sel = une demi cuillère à café pour 450g de farine).
« Le pain est monté en forme de champignon »	- Votre pâte est trop liquide : réduisez la quantité de liquide pour la prochaine préparation en surveillant la consistance de la pâte. - Votre pâte contient trop de levure : réduisez un peu la levure au pain suivant. - Votre pâte contient trop de sucre : réduisez la quantité de sucre d'une cuillère à café. - Votre pâte ne contient pas assez de sel : utilisez la quantité de sel indiquée dans la recette, si besoin ajoutez une demi cuillère à café. - Le temps est tiède et humide : réduisez les liquides de 3 cuillères à café et la levure de 1/2 cuillère à café.

notice MP 572_06 2/11/06 16:48 Page 12

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES :
« Le pain n'a pas levé suffisamment »	- Votre pâte ne contient pas assez de levure : augmentez un peu la quantité de levure au pain suivant. - La levure utilisée ne convient pas : préférez une levure à montée rapide, plus facile à mélanger. - Votre pâte ne contient pas assez de liquide : augmentez la dose de liquide d'une cuillère à soupe. - Votre pâte contient trop de sel : réduisez la quantité de sel d'un quart de cuillère à café. - Votre pâte ne contient pas assez de sucre : augmentez la quantité de sucre d'une cuillère à café. - Les pains complets ne lèveront pas autant que les pains blancs car la farine complète contient moins de protéines qui forment le gluten. - Le programme « rapide » a été sélectionné : ce cycle produit des pains plus compacts car le temps de levée est plus court. - Le sucre et la levure sont entrés en contact avant le cycle de pétrissage : la levure doit être séparée des ingrédients, hormis la farine
« Le pain est plat »	- La levure a été oubliée. - La levure est périmée (faire attention aux dates limites de consommation). - Le liquide est trop chaud : les liquides doivent être à température ambiante. - Votre pâte contient trop de sel : réduisez la quantité de sel d'1/4 de cuillère à café. - La levure est entrée en contact avec les liquides : prendre soin de disposer la levure au dessus afin qu'elle soit uniquement en contact avec la farine.

notice MP 572_06 2/11/06 16:48 Page 13

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES :
« Le pain a le haut et les côtés enfoncés »	- Votre pâte contient trop de liquide : utilisez 3 cuillères à café de liquide en moins ou ajoutez un peu de farine. - Votre pâte contient trop de levure : réduisez un peu la levure au pain suivant. - Il est possible que la pâte ait levé trop rapidement à cause d'une forte humidité et d'un temps chaud. Dans de telles conditions, préférez des liquides frais.
« Le dessus du pain est bosselé et noueux »	- Votre pâte ne contient pas assez de liquide : ajoutez 3 cuillère à café de liquide. - Votre pâte contient trop de farine : mesurez la farine avec exactitude et ajoutez un peu d'eau si besoin. - Le dessus des pains n'est pas toujours parfaitement formé mais cela n'affecte pas le goût savoureux du pain : goûtez-le !
« Le pain s'est affaissé pendant la cuisson »	- La machine est placée dans un courant d'air ou bien elle a été secouée pendant que la pâte levait. - Le pain est plus gros que la cuve : ne dépassez jamais les quantités recommandées dans les recettes. - Votre pâte ne contient pas assez de sel : le sel aide la pâte à ne pas trop lever, il est donc primordial de respecter les quantités recommandées. - Votre pâte contient trop de levure : respectez la dose recommandée et si besoin réduisez la un peu. - Le temps est tiède et humide : réduisez les liquides de 3 cuillères à café et la levure de 1/2 de cuillère à café.

notice MP 572_06 2/11/06 16:48 Page 14

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES :
« Le pain est irrégulier, plus court par endroit »	- Votre pâte est trop sèche et elle n'a pas pu lever régulièrement dans la cuve : ajoutez 3 cuillères à café de liquide.
« La texture est lourde et dense. »	- Votre pâte contient trop de farine : respectez les doses recommandées. - Votre pâte ne contient pas assez de levure. - Votre pâte ne contient pas assez de sucre.
« La texture est aérée, grossière et à trous. »	- Le sel a été omis : le sel aide la pâte à ne pas trop lever, il est donc primordial de respecter les quantités recommandées. - Votre pâte contient trop de levure : respectez les doses indiquées. - Votre pâte contient trop de liquide : réduisez la quantité de liquides pour la prochaine préparation
« Le centre du pain est cru, il n'est pas assez cuit »	- Votre pâte contient trop de liquide : réduisez la quantité de liquides - Il y a eu une panne de courant pendant la cuisson - Les quantités étaient trop importantes et la machine n'a pas pu les faire cuire.
« Il est difficile de couper le pain en tranches, le pain colle. »	- Le pain a été coupé en tranches quand il était encore trop chaud : laisser le pain refroidir pendant 30 minutes avant de le couper. - Le couteau utilisé n'est pas adapté.
La croûte est trop foncée/trop épaisse.	- La machine est réglée sur « croûte bien dorée » : utilisez un autre réglage de cuisson.
« Le pain est brûlé »	- La machine ne fonctionne pas bien : contactez un réparateur agréé.

notice MP 572_06 2/11/06 16:48 Page 15

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES :
« La croûte est trop pâle »	- Le pain n'a pas cuit assez longtemps : prolongez le temps de cuisson (programme 12). - Absence de lait en poudre ou de lait frais dans la recette : ajoutez 3 cuillères à café de lait en poudre ou remplacez 50% de l'eau par du lait. - Réglez la cuisson sur "dorée"
Le pétrin ne peut pas être sorti de la cuve.	- Ajoutez un peu d'eau dans la cuve et laissez tremper : se reporter aux instructions de nettoyage.
« Le pain colle aux parois et est difficile à sortir.»	- Cela peut se produire après un usage prolongé : huilez légèrement l'intérieur de la cuve.
« La machine ne fonctionne pas, le pétrin reste immobile»	- La machine n'est pas sous tension : branchez la machine et appuyez sur le bouton « marche ». - La cuve n'est pas correctement placée. - Le minuteur est sélectionné : départ différé de votre machine.
« Les ingrédients ne sont pas mélangés.»	- La machine n'est pas mise en marche. - Le pétrin n'est pas installé dans la cuve.
« Il y a une odeur de brûlé quand la machine est en marche.»	- Les ingrédients se sont renversés dans la machine. - La cuve a des fuites : contactez un réparateur agréé. - Les ingrédients dépassent la capacité de la cuve : ne jamais dépasser les quantités recommandées.

notice MP 572_06 2/11/06 16:48 Page 16

ENGLISH

Congratulations for having chosen this ***WHITE & BROWN*** *product, and thank you for trusting us. For your comfort and safety, your appliance has been checked at every step of manufacturing and has successfully gone through all our tests of quality.*
WHITE & BROWN *creates original products to please you, as far as design and easiness to use are concerned in order to give you complete satisfaction.*

CAUTION

Please read all these instructions carefully before using this appliance.

- Make sure that the voltage rating on the typeplate corresponds to your main voltage.
- Never leave the appliance unsupervised when in use.
- Keep out of children and do not allow them to operate this appliance.
- Only use this appliance for domestic purposes and in the way indicated in these instructions. Never use for other uses.
- Never immerse the product in water or any liquid for any reasons.
- Do not use the appliance outdoor. This product must be placed in a dry environment.
- Do not use if you have wet hands.
- Do not touch the iron pieces to avoid burns.
- Never use the appliance on or near hot surfaces.
- Never move or range the appliance by pulling the cord.
- Unplug the appliance before cleaning or replacement of any pieces.
- Do introduce neither metallic objects, nor fingers inside the appliance.
- Make sure that the connection cord does not touch any hot surface. If the plug get hot, please call a qualified electrician.
- From time to time, check the cord for damages. Never use the appliance if cord or appliance show any sign of damage.
- All interventions made by a non-qualified person can be dangerous; in this case guarantee conditions would cancel. As all electrical products, a competent electrician must repair it.

Special recommendations :

- Do not touch hot surfaces of the appliance.
- Before using this appliance, move it two to four inches away from the wall or any object on the counter top. Remove any object that may have been placed on the top of the appliance

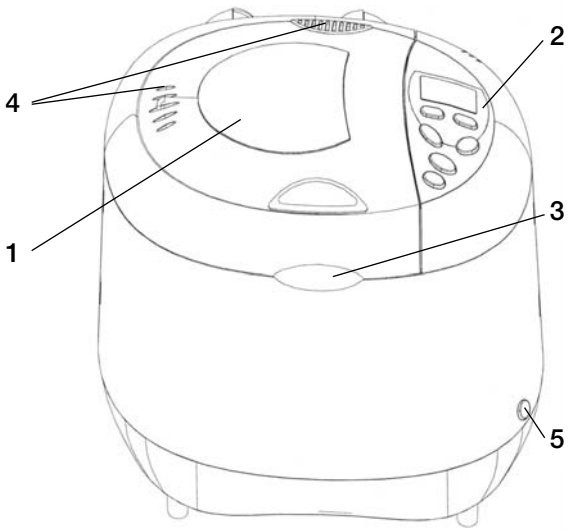
- The cord length of this product has been selected to reduce the possibility of tangling in or tripping over a longer cord. If more cord length is needed, an extension cord may be used. Ensure not to let it drape over the working area or dangle where someone could accidentally pull or trip over it.
- While operating, ensure that the appliance is not covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, etc…
- Do not use on surfaces where heat may cause a problem or near a hot gas or electric burner.
- Unplug from the mains when not in use and before cleaning.
- Do not touch the bread pan when it is hot.
- The appliance must be used at room temperature from 15°C to 34°C.

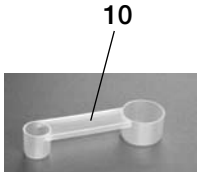
THE MANUFACTURER WILL NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY IN CASE OF NON ADHERENCE TO THIS RECOMMENDATION.

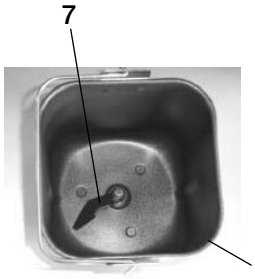
SAVE THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY

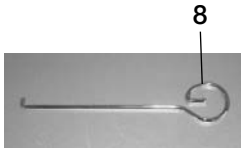
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

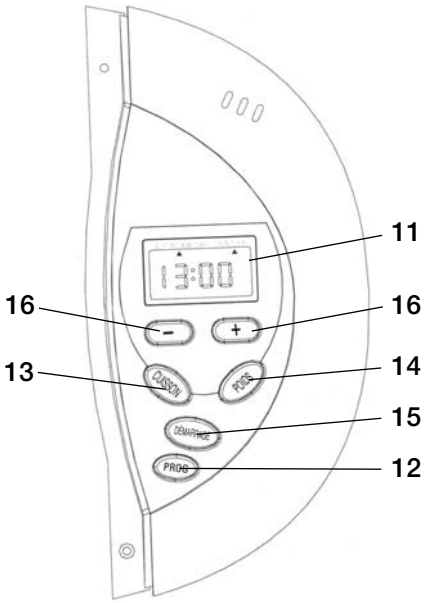
1. Control windows
2. Control panel
3. Handle
4. Air vent
5. On / off knob
6. Bread pan (tank + blade)
7. Kneading blade
8. Hook
9. Measuring jug
10. Measuring spoon











Control panel

11. Display
12. Functions setting
13. Cooking setting
14. Weight setting
15. Start / Stop the programme
16. Timer “+” and “-”

notice MP 572_06 2/11/06 16:48 Page 20

SUMMARY OF OPERATION

• Function (12) : press this button to select one of the 12 functions. One pressure corresponds with one function. Each time you press this button, you can hear a sound and the function appears on the screen.
• Cooking (13) : press this button to select the bread colour : light, medium or dark. One pressure corresponds with one kind of cooking. Each time you press this button, you can hear a sound and the kind of cooking appears on the screen.
• Weight (14) : press this button to select the bread weight : 750g or 1,1 kg. One pressure corresponds with one weight. Each time you press this button, you can hear a sound and the weight appears on the screen.
• Start (15) : once you have selected your function, weight and bread cooking press this button to start the programme. You will hear a sound and the two dots between hour and minute begin to flash. In order to stop the programme, press the "start" button for 2 seconds until a beep confirms that the program has been switched off (the two dots are fixed).
• Timer "+" and "-" (16) : to delay the time your breadmaker will start, press "+" button to go to the hour you desire (one pressure = 10 min), if necessary use the "-" button to decrease the time and press "START" button. Before using this programme, we advice you to try some recipes. Do not use any easily perishable ingredients such as eggs, fresh milk…

Example : it is 8.30pm, you would like your bread to be ready the next morning at 7 o'clock, so 10h30 later. Press "+" button until 10:30 appears. The bread will be ready in 10 hours and 30 minutes, at 7.00 am

• Keep warm : your bread is kept warm for 60 minutes after baking stops. If you want to take the bread out just after baking has stopped, press "start" button.

WARNING DISPLAY :

• If the display shows "H:HH" after you have pressed "start" button, the temperature inside is still too high. Press "stop" button, open the lid and let the appliance cool down from 10 to 20 minutes.
• If the display shows "E:EE" after you have pressed "start" button, the temperature sensor is diconnected, please check sensor carrefully by authorized technician.

notice MP 572_06 2/11/06 16:48 Page 21

THE FUNCTIONS

1- Basic : kneading, rising and baking normal bread.
2- French : kneading, rising and baking with a longer rising time
3- Whole wheat : kneading, rising and baking of whole wheat bread
4- Quick : kneading, rise and baking quickly
5- Milk bread : kneading, rising and baking milk bread
6- Ultra fast I : kneading, rising and baking 750g bread in a short time
7- Ultra fast II : kneading, rising and baking 1,1 kg bread in a short time
8- Dough : kneading and rising without baking
9- Jam : mixing and baking fruit with suggar
10- Cake 1 : kneading, rising and baking cake
11- Cake 2 : kneading, rising and baking cake
12- Bake : only baking, without keading nor rising

OPERATING TIME

Progr./Weight	750g	1,1 kg	Some examples
1.Basic	2h53	3h00	French bread
2.French	3h40	3h50	French bread
3.Whole wheat	3h32	3h40	Whole weat bread
4.Quick	1h40	---	Cereals bread
5.Milk bread	2h50	2h55	Milk bread
6.Ultra fast I	1h10	---	“Quick rising yeats” bread
7.Ultra fast II	---	1h15	“Quick rising yeats” bread
8.Dough	1h30	---	Dough
9.Jam	1h20	---	Jam
10.Cake 1	2h50	---	Cake
11.Cake 2	2h55	3h00	Cake
12.Bake	1h00	---	---

USE OF THE APPLIANCE

Before using the appliance for the first time :

Please clean the bread pan and the inside housing. The bread pan is non-stick coated. Put a drop of oil in the bread pan and bake for 10 minutes with nothing inside on program 1, to stop the appliance, push "start" button for few seconds. Clean once more time. Place the kneading blade on the axe in the baking area.

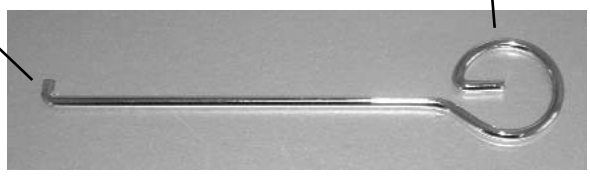
Operation :

- Remove the bread pan.
- Place the kneating blade on its axe in the baking area.
- Put the ingredient in the bread pan. All ingredients, including the liquid ingredients, should be at room temperature. Respect the following order.
- Put the bread pan in the appliance and close the cover.
- Connect the appliance and press the "on/off" button. When the appliance is connected, a beep is heard and "3:00" appears on the display after a short time. The two dots between the "3" and "00" are fixed. The appliance is ready to work and is set automaticaly on programme 1 (normal bread).
- Select the programme, the weight of the bread and the colour of the bread.
- Set the time delay if required.
- Press the "start" button, the ":" flash. For the "basic", "french", "whole wheate", "milk bread" functions, short beeps are heard during the second kneading process. They inform you when fruits or nuts may be added.
- At the end of the baking programme, one beep is heard and the appliance switches automatically to keep warm for 60 minutes. When 10 beeps are heard, the programme is finished. If you want to remove the bread before the end of the process, press the "Start" button. Open the cover and take out the brand pan with an oven-cloth or with the hook. Turn the bread pan over and shake lightly until the bread comes out. If the kneading bar is still in the bread, loosen it with the hook. Let the bread cool down for 30 minutes.
- Press the "off" button.

Using the hook :

When the kneading bar is in the bread, loosen it with this object.

Take out the brand pan with this part of hook.



ADVISES

CAUTION :

• Always fill the bread pan with the ingredient in the order mentionned below :

1- Butter and oil
2- Liquids : water, milk …
3- 1/3 of the flour
4- Sugar
5- Salt
6- Powdred milk
7- The 2/3 of the flour (to cover the ingredient)
8- Yeast (only in contact with flour). To make bread, use bread yeast.

• "Ultra fast" function:

The bread maker can bake loaf in less than 1 hour, with "ultra fast" function, the bread is a little more dense with these settings. We advice you to use hot water (48-50°C) and a quick rising yeats.

• Spelt flour:

In order to have a slightly bread, we advice you to use spelt flour.

• We advice you to wait 30 minutes before eating the bread.

Caution :

• Never open the appliance when using.
• If the blade is still in the bread, loosen it with the hook (8)

CLEANING

• Switch the appliance off and let it cool down before cleaning.
• Bread pan : rub inside and outside with a damp cloth. Do not use any sharp or abrasive agents.
• Kneading bar : if it is difficult to remove the kneading bar from the axe, you can soak the bread pan in water for some minutes.
• Cover and window : the cover can be removed for cleaning. Clean the cover and appliance inside and outside with a piece of soft damp cloth.

Indications relatives à la protection de l'environnement

Au terme de sa durée de vie, ce produit ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères mais doit être remis à un point de collecte destiné au recyclage des appareils électriques et électroniques. Le symbole figurant sur le produit, la notice d'utilisation ou l'emballage vous indique cela. Les matériaux sont recyclables conformément à leur marquage. Vous apporterez une large contribution à la protection de l'environnement par le biais du recyclage, de la réutilisation matérielle ou par les autres formes de réutilisation des appareils usagés. Veuillez vous adresser à votre municipalité pour connaître la déchetterie compétente.

Instructions on environment protection

Do not dispose of this product in the usual household garbage at the end of its life cycle ; hand it over a collection point for the recycling of electrical and electronic appliances. The symbol on the product, the instructions for use or the packing will inform about the methods of disposal.
The materials are recyclable as mentioned in its marking. By recycling or others forms of re-utilization of old appliances, you are making an important contribution to protect our environment. Please inquire at the community administration for the authorized disposal location.

WEB

11/06